

WEIHNACHTSFEIERN

Firmenangebote 2026



Live-Cooking und winterliche Genussmomente – von der gemütlichen Firmenfeier bis zum großen Weihnachts-Event.

Liebe Firmenkunden,

Genießen Sie dieses Jahr doch einfach mal ein kulinarisches Highlight, das Ihre Mitarbeiter begeistern wird. Wir brauchen dafür nur einen Platz auf oder in Ihrem Betriebsgelände, oder die Location Ihrer Wahl.

Mit einem weihnachtlichen Live-Catering und köstlichen Gerichten von Feuer, Grill & Herd sorgen wir dafür, dass Ihr weihnachtliches Event Ihren Gästen nachhaltig in Erinnerung bleibt. Dabei garantieren wir ein erstklassiges Catering mit Eventcharakter.



ÜBER UNS

Catering mit Erfahrung

Mit fast 20-jähriger Berufserfahrung haben wir den richtigen Blick über Ihr Event, garantieren einen reibungslosen Ablauf und führen jeden Auftrag mit der Aufmerksamkeit und Leidenschaft durch, den er verdient. Die Zufriedenheit Ihrer Gäste liegt uns am Herzen. Genießen Sie einen Ansprechpartner der von der ersten Anfrage, während des Events und auch im Nachhinein zur Verfügung steht.

**Frische, Ehrlichkeit & Leidenschaft,
lassen Ihr Firmenevent in nachhaltiger Erinnerung bleiben.**

Carina Di Giovine, Stephan Rosowski und Team

Unsere Speisen werden in bester Qualität, unter Berücksichtigung von Saisonalität, Frische und Nachhaltigkeit erstellt. Dabei verzichten wir komplett auf Fertigprodukte jeglicher Art und berücksichtigen gern individuelle Kostformen in vollem Umfang.

Die folgenden Angebote dienen als Vorschläge. Individuelle Anpassungen und Angebote erstellen wir gern.

Unsere Catering-Erlebnisse

unterteilen sich in:

OUTDOOR COOKING

Feuer & Grill

INDOOR LIVE-COOKING

Live-Cooking Stationen

WEIHNACHTS- MENÜ

3-Gänge Menü

TEAMKOCHEN

Interaktiver Kurs

OUTDOOR

01 Flammkuchen

Flammkuchen direkt vor den Gästen zubereitet und frisch aus dem Ofen serviert. Dazu ausgewählte Beilagen und unser beliebtes Dessert von der Waffelstation.

Flammkuchen

Elsässer Art mit Speck & Zwiebeln

Birne | Ziegenfrischkäse | Walnuss

Tomate | Mozzarella | Rucola (vegetarisch)

Tomate | Rucola | veganer Käse (vegan)

Beilagen

Winterliche Salatbar (vegetarisch) (vegan)

Dips (vegetarisch) (vegan)

Dessert – Waffeln am Stiel

Frisch gebacken mit weihnachtlichen Toppings: Schokisauce, Pistaziencreme, Spekulatius, Vanillesauce, Staubzucker, Zimtzucker, Discodip

GÄSTE	PREIS NETTO P.P.
bis 59	42 €
60–99	34 €
100–149	30 €
150–199	27 €
200–300	24 €

02 Winter BBQ

Ein unkompliziertes Outdoor-Catering für alle, die ihre Weihnachtsfeier gerne gesellig, stimmungsvoll gestalten möchten.

Vom Feuer

Fleischspieße "Weihnachtsmarkt-Style" vom Rind und vom Geflügel
Gesmoktes Schweinefilet im Winter-Rub
Geschmorte Pilze aus der Gusseisenpfanne (vegan)
Eierspätzle-Pfanne mit Brokkoli, Kirschtomaten und Mandeln (vegetarisch)
Geschmorte Kartoffeln (vegan)

Dazu

Blattsalate mit Joghurt Dressing, Datteln & Feta (vegetarisch)
Weihnachtlicher Couscous Salat mit getrockneten Früchten & Pecannüssen (vegan)
Brotstation mit verschiedenen Stangenbroten (vegan)
Salsa (vegan)
Knoblauch-Dip (vegetarisch)

Dessert

Schoko-Espresso-Küchlein mit frischen Beeren (vegan)

GÄSTE	PREIS NETTO P.P.
bis 59	62 €
60–99	56 €
100–149	51 €
150–199	47 €
200–300	43 €

OUTDOOR

03 Winterfeuer

Weihnachtsmarkt trifft Live-Cooking. Unser spektakulärstes Outdoor-Konzept: Feuer, winterliche Atmosphäre, mehrere Stationen und frisch zubereitete Spezialitäten.

Vom Feuer

Würziger Flammlachs – von der Flamme gegart

Hähnchenspieße "Weihnachtsmarkt-Style"

Zartes Rinderhüftfilet mit Honig-Knoblauchglasur

Winterliche Pilzpfanne (vegan)

Frische Tagliatelle mit Sahne, Lauch, Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan (vegetarisch)

Drillinge mit Rosmarin & Fleur de Sel (vegan)

Dazu

Blattsalate mit Joghurt Dressing, Datteln & Feta (vegetarisch)

Weihnachtlicher Couscous Salat mit getrockneten Früchten & Pecannüssen (vegan)

Brotstation mit verschiedenen Stangenbroten (vegan)

Dattel Dip (vegetarisch)

Kräuter-Aioli (vegetarisch)

Tomaten-Salsa (vegan)

Dessert – Waffeln am Stiel

Frisch gebacken mit weihnachtlichen Toppings: Schokisauce, Pistaziencreme, Spekulatius, Vanillesauce, Staubzucker, Zimtzucker, Discodip

GÄSTE	PREIS NETTO P.P.
bis 59	79 €
60–99	74 €
100–149	69 €
150–199	65 €
200–300	61 €

04 Light Live-Cooking

Für geselliges Live-Cooking das nahezu überall umsetzbar ist.

Cremige Pasta aus dem Parmesanlaib (veget.)

Toppings: Trüffelpesto · Schmortomaten · Rucola · Karamellisierte Walnüsse · Zarte Steakstreifen vom Rind

Dazu

Focaccia

Mediterrane Antipasti

Wintersalat mit Roter Bete, Ziegenkäse & Honig (vegetarisch)

Weihnachtlicher Couscous Salat mit getrockneten Früchten & Pecannüssen (vegan)

Brotstation mit verschiedenen Stangenbroten (vegan)

Dattel Dip (vegetarisch) | Kräuter-Aioli (vegetarisch) | Tomaten-Salsa (vegan)

Dessert

Pannetone mit Vanillesauce (vegetarisch)

Schokocubes mit winterlicher Kirschsauce (vegan)

GÄSTE	PREIS NETTO P.P.
bis 59	55 €
60–99	49 €
100–149	45 €
150–199	41 €
200–300	38 €

INDOOR

05 Live-Highlight

Mehrere Stationen, frisch vor den Gästen zubereitet und angerichtet – unser großes Indoor-Konzept für Weihnachtsfeiern mit dem gewissen Etwas.

Live-Cooking

Tagliolini aus dem Parmesanlaib (vegetarisch)
Winterliche Pilz-Parmesan-Sauce (vegetarisch)
Gnocchi mit geschmorten Kirschtomaten & Salbeiöl (vegan)
Rosa gebratenes Rinderhüftfilet
Lachsfilet auf Orangen gebettet mit Honig-Senf-Glace
Winterliches, angeschwenktes Gemüse (vegan)
Rosmarindrillinge (vegan)

Dazu

Focaccia (vegan)
Mediterrane Antipasti (vegan)(vegetarisch)
Wintersalat mit Roter Bete, Ziegenkäse & Honig (vegetarisch)
Weihnachtlicher Couscous Salat mit getrockneten Früchten & Pecannüssen (vegan)
Brotstation mit verschiedenen Stangenbroten (vegan)
Dattel Dip (vegetarisch)
Trüffelbutter (vegetarisch)
Tomaten-Salsa (vegan)

Dessert – Waffeln am Stiel (vegetarisch)

Frisch gebacken mit weihnachtlichen Toppings: Schokisauce, Pistaziencreme, Spekulatius, Vanillesauce, Staubzucker, Zimtzucker, Discodip

GÄSTE	PREIS NETTO P.P.
bis 59	79 €
60–99	71 €
100–149	67 €
150–199	61 €
200–300	57 €

INDOOR

06 Christmas Menu · 3-Gänge

Ein klassisches Weihnachtsmenü – Live im private cooking Stil zubereitet.

Weihnachtlicher Überraschungsgruß aus der Küche

Second

Feldsalat | Walnussvinaigrette | gebratene Entenbrust | Granatapfelkerne | geröstete Walnüssen

+ Vegetarisch: Feldsalat ml Walnussvinaigrette | flambierter Ziegenfrischkäse | Granatapfelkerne | geröstete Walnüsse

Third

Rinderhüftfilet im Ganzen gegart unter der Petersilien-Schalotten-Kruste | kräftige Jus

Petersilienwurzel Püree | Vichy-Karotten

+ Vegetarisch: Geschmorte Kräutersaitlinge | Preiselbeer-Sauce | Petersilienwurzel Püree | Vichy-Karotten

Final

Vanille-Honig-Mousse | Orangenkompott | Minze | Schokolade (vegetarisch)

Vegan nach Bedarf

GÄSTE

PREIS NETTO P.P.

bis 25	89 €
26–40	84 €
41–60	78 €
61–80	74 €

TEAM

07 Teamkochen

Ein interaktiver Abend voller Genuss und Teamgeist. Zusammen erarbeiten wir im Team Vorspeise, Hauptgang und Dessert die Gänge – vom Schnibbeln, bis hin zur stolzen Präsentation der Gänge beim Servieren. Inklusive Schürzen.

Appetizer

Saisonaler Gruß aus der Küche unsererseits

Vorspeise

Rote-Bete-Carpaccio mariniert mit Zitrus-Vinaigrette, gratiniertem Ziegenfrischkäse, Feigen & Walnüsse

Hauptgang

Zartes Rinderhüftfilet "Grain Fed"-rosa gegart- mit Rotweinjus, gefüllten Wiesen-Champignons & Sellerie-Kartoffel-Püree

Dessert

Warmes zart-schmelzendes Schokoküchlein mit Tahiti-Vanillesauce & Beeren

(Inklusive veget. & vegane Varianten - nach vorheriger Abfrage)

Hinweis

Bis 30 Personen - 98,00 € / Inklusive Schürzen und Rezepte

*Ausschließlich in einer von Ihnen angemieteten und ausgestatten Eventküche möglich.

GÄSTE

bis 30

PREIS NETTO P.P.

98 €

KOMPLETTPAKET

Alles aus einer Hand

All unsere ausgearbeiteten Angebote sind bereits vollständige Pakete. In unseren jeweiligen exklusiven Komplettangeboten enthalten ist:

Live-Cooking & Grillstation

Die Live-Cooking-/Grillstation, Kochgeräte.

Outdoor-Ausstattung

Robuster und feuerfester Premium-Pavillon mit Heizstrahlern, Seitenwänden & LED-Beleuchtung.

Dekoration

Weihnachtlich-geschmackvolle-moderne Deko & Herrichtung.

Köche vor Ort

Köche, die vor Ort die Speisen frisch zubereiten.

Verbrauchsmaterialien

Gas, Kohle, Feuerholz, Anzünder etc.

Strom & Rechauds

Verlängerungen für Stromanschlüsse; einheitliche Rechauds inklusive Brennpasten, falls benötigt.

Arbeitsflächen

Tische als Arbeits- und Anrichtefläche, mit schwarzen einheitlichen Hussen.

Kühlung & Hygiene

Kühlungen für die frischen Lebensmittel und Equipment; Hygieneset inklusive Handschuhe, Tücher, Desinfektion und Reinigungsutensilien.

Auf- & Abbau

Auf- und Abbau sowie Reinigung unseres Equipments.

Optional

Geschirr & Besteck

Frisch gemachter Weihnachtspunsch mit Winterfrüchten & Weihnachtsgewürzen, direkt vom Feuer.

* Zuzüglich Fahrtkosten.

Wir freuen uns auf Ihre Feier, auf Ihr Team und auf ein kulinarisches Highlight.

Lassen Sie sich beraten, wie wir Ihre Firmenweihnachtsfeier kulinarisch abrunden können.

